МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Изготовитель бисквита»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы технологии кондитерского производства	6ч
Тема 2	Сырьё и материалы в бисквитном производстве	8ч
Тема 3	Оборудование и инвентарь бисквитного производства	8ч
Тема 4	Санитарно-гигиенические требования и охрана труда	8ч
Тема 5	Контроль качества и нормативная документация	8ч
Тема 6	Подготовка сырья и замес бисквитного теста по базовым рецептурам	8ч
Тема 7	Формование и выпечка бисквитных полуфабрикатов	8ч
Тема 8	Производство специализированных видов бисквитов	4ч
Тема 9	Разрезка, выравнивание и подготовка бисквитных полуфабрикатов к отделке	2ч
Тема 10	Контроль качества на ключевых операциях и предупреждение брака	2ч
Тема 11	Организация работы участка и обслуживание оборудования	2ч
	Практические занятия	96ч
	ИТОГО:	**160ч**

Утверждаю
Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией